

Kina Karo

Boutique en ligne <https://kinakaro.fr/epicerie/>

Faites le vous-même. Sachet en vente à la Cave coopérative viticole de Gruissan

L'APERITIF 100% NATUREL MADE IN OCCITANIE

C'est dans le village de Fabrezan que la Maison Kina Karo a vu le jour en 1928, lorsqu' André Carreau imagina une véritable recette 100% naturelle. Depuis 2020, Aurélien Carrelas relance cet apéritif authentique de l'Aude, à l'amertume identitaire.

Un apéritif inimitable, sans conservateurs, sans colorants et sans arômes artificiels.

redécouvrez le goût du quinquina et de ses plantes aromatiques.

À déguster entre épicuriens et braves gens. Un bon Kina bien frais avec deux glaçons et une tranche de citron jaune ou bien à rallonger à l'aide d'une eau tonique naturelle.

Notre écorce de Quinquina rouge est récoltée à la main, venant tout droit d'Equateur. Connue pour ses vertus médicinales et tonifiantes, elle est aussi appréciée pour son amertume travaillée de façon très rafraîchissante et équilibrée.

HISTOIRE

Un jour d'été, en 1928, un homme rempli d'audace s'intéressa aux vertus du Quinquina. Il imagina alors un apéritif authentique et tonifiant. Le lendemain, il partit bouteilles à la main, au guidon de sa motocyclette, à la rencontre de ses camarades pour une partie de pétanque. Ce jour là, l'apéritif fit l'unanimité et donna naissance au Kina Karo.

ORIGINE & PRODUCTION

Une sélection de 13 plantes aromatiques et d'épices comme l'Orange amère Haïtienne, le Quinquina d'Equateur, la Cannelle de Madagascar..., qui donnent le goût AUTHENTIQUE du Kina Karo Blanc.

Une macération de 5 jours dans un vin blanc sec et un ajout de sucre végétal à base de betterave.

Un produit 100% naturel, sans colorants, sans arômes artificiels et sans conservateurs.

Une recette au secret gardé depuis 1928.



KINA KARO

COMMENT FAIRE SON APERITIF KINA KARO

-  Verser le sachet de KINA KARO dans un récipient et ajouter la dose d'alcool de 25cl à 30 degrés ou 50cl à 45 degrés
-  Laisser macérer 24 heures
-  Ajouter 5 litres de vin à votre préparation initiale et laisser macérer 3 à 4 jours (VIN ROUGE, BLANC OU ROSE)
-  Filtrer le mélange
-  Rajouter également une dose de sucre équivalente à votre goût (de 300g à 1000g en morceaux de préférence)
-  C'est prêt !
A déguster très frais